

# Harcerskie

- Gęstość **5.1 BLG**
- ABV **1.9 %**
- IBU **10**
- SRM **30.7**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (23.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wędzony brzoza	0.5 kg (23.8%)	85 %	10
Ziarno	Żytni	0.5 kg (23.8%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (9.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (9.5%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (4.8%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg (4.8%)	20 %	493

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Szyszki sosonowe	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Wypieczone wcześniej szyszki na cichą fermentację				
Przyprawa	Kawa Czarna Fala - Brazylia Cerrado	250 g	Fermentacja cicha	1 dni
Zmielona jak do cold brew na ostatni dzień cichej				

## Notatki

- Woda o wysokiej zawartości HCO<sub>3</sub>. Piwo harcerskie stout inspirowany moją harcerską przygodą. Powinien wyjść bardzo nisko alkoholowy z lekką nutą wędzoną i nutami szyszek, które zdarzało mi się jeść będąc harcerzem.  
1 wrz 2022, 23:32